

Herbstkarte mit Rehspezialitäten aus einheimischer Jagd



WILD AUF WILD

Herbstsalate

Winzersalat an Balsamico-Olivenöl Dressing
(Blattsalate mit Champignons, Speck, Trauben und Croûtons) Fr. 13.50/ 10.50 kl.

Nüssler Salat mit Speck, Croûtons und Ei
Französische Salatsauce Fr. 12.50/ 9.50 kl.

Suppe

Kürbis Crème Suppe mit Kürbiskernöl und Rahmhaube Fr. 11.50/ 8.50 kl.

Kalte Vorspeise

Hausgemachte Wildfleisch Terrine mit Preiselbeer Chutney
und Nüsslersalat (auch als Hauptgang erhältlich) Fr. 14.00

Vegetarisch

Herbstlicher Wildteller vegetarisch
mit Waldpilzen und Früchte* Fr. 24.00/ 20.00 kl.

Rehpfeffer nach Jäger Art* Fr. 31.50/ 26.50 kl.

Rehschnitzel an Apfelgelee Sauce* Fr. 41.50/ 35.50 kl.

Hausgemachter Reh Hamburger an Wildrahmsauce* Fr. 29.50/ 25.00 kl.

Rehrücken nach Art des Hauses* (2 Gänge) Fr. 52.50 p.P.
(ab 2 Personen, auf Bestellung mind. 3 Tage im Voraus)

* Beilagen: Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Wildgarnitur

Rehe aus einheimischer Jagd

Jäger Robert Schori, Beat von Allmen, Max Schlup,
Ernst Wegmüller